Hofer

# Bedienungs-anleitung

Da bin ich mir sicher.

KITCHENWARE

# Multi-Mixer mit Kochfunktion

ERSTELLT IN DEUTSCHLAND
hanse control
myhansecontrol.com
Anwenderfreundliche Anleitung
ID: #05006

Produkt Info

www.hofer-service.at

+ VIDEO

# Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen, Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

### Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR= Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

**Ihr Vorteil:** Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

### Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

### Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.*

**Produkt Info**

www.hofer-service.at

**+ VIDEO**

### Ihr Hofer Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer Serviceportal unter www.hofer-service.at.

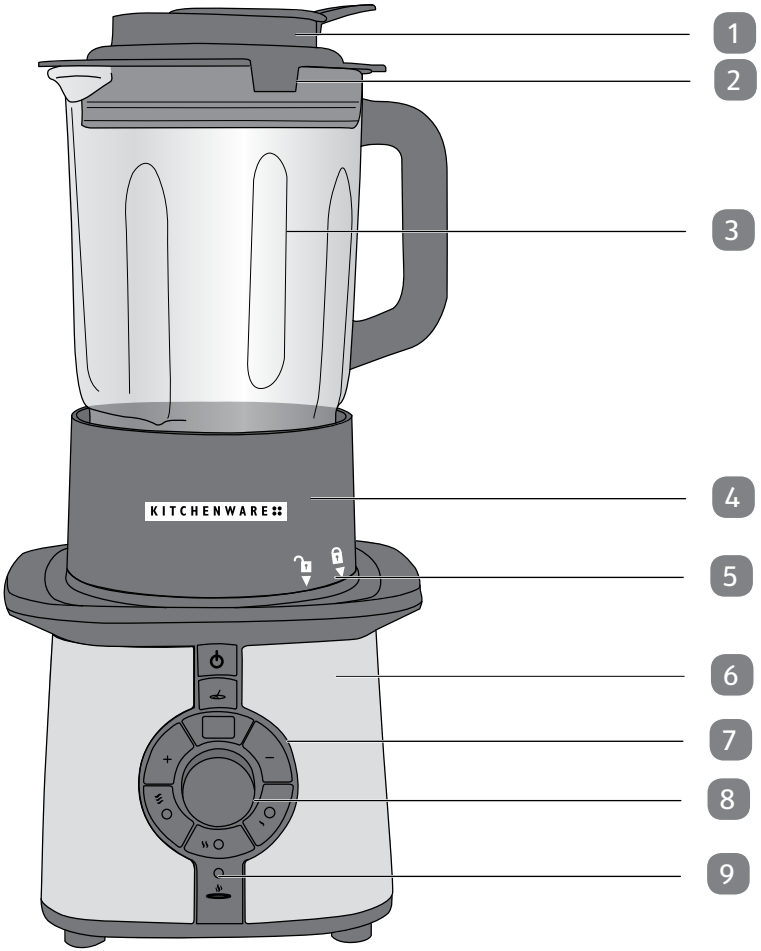
* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

# Inhaltsverzeichnis

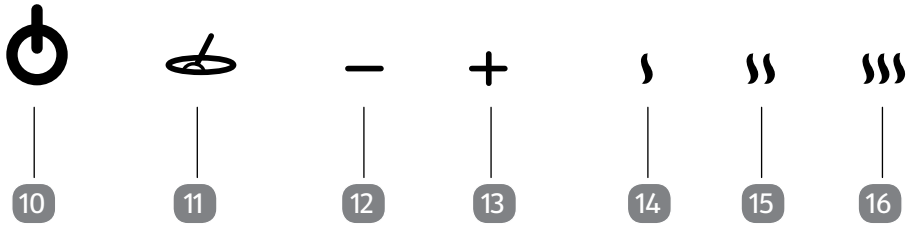

**Übersicht** ..... **4**
**Verwendung** ..... **5**
**Lieferumfang/Geräteteile** ..... **6**
**Allgemeines** ..... **7**
Bedienunganleitung lesen und aufbewahren ..... 7
Zeichenerklärung ..... 7
**Sicherheit** ..... **9**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch ..... 9
Sicherheitshinweise ..... 9
**Erstinbetriebnahme** ..... **13**
Multi-Mixer auspacken und Lieferumfang prüfen ..... 13
Multi-Mixer vorreinigen ..... 13
Multi-Mixer aufstellen ..... 13
Multi-Mixer zusammensetzen ..... 14
**Bedienung** ..... **16**
Multi-Mixer einschalten ..... 16
Kochzeit einstellen ..... 17
Temperatur einstellen ..... 17
Funktionen einstellen ..... 18
Arbeiten mit dem Multi-Mixer ..... 22
Tipps für beste Ergebnisse ..... 25
**Reinigung** ..... **26**
Motorsockel und Heizplatte reinigen ..... 27
Glaskrug reinigen ..... 28
**Aufbewahrung** ..... **30**
**Technische Daten** ..... **31**
**Konformitätserklärung** ..... **31**
**Entsorgung** ..... **32**
**Rezepte** ..... **33**
**Garantie** ..... **45**
GARANTIEKARTE ..... 45
Garantiebedingungen ..... 46


Dok./Rev.-Nr. 1410-00799 20140716

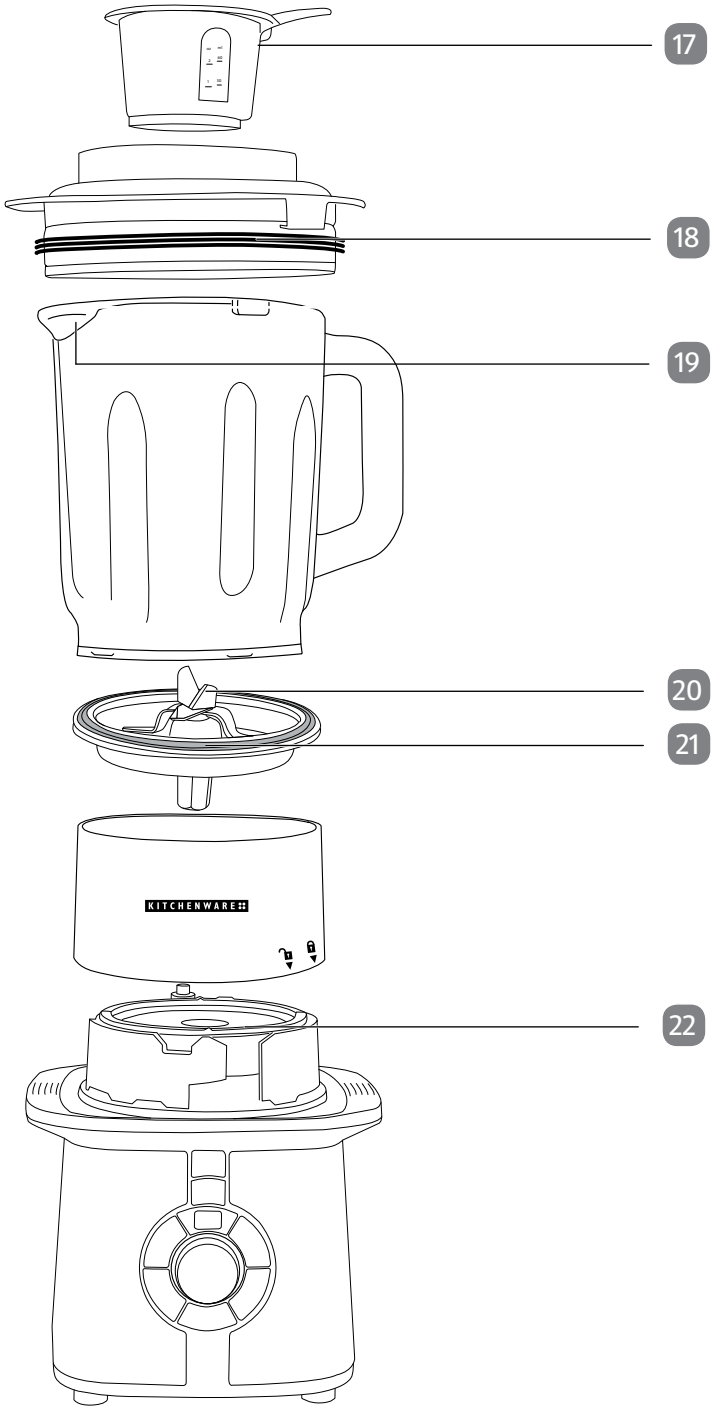
A




B



C



# Lieferumfang/Geräteteile

1. Deckel
2. Verschluss
3. Glaskrug
4. Manschette
5. Schlosssymbol (geöffnet und geschlossen)
6. Motorsockel
7. Bedienfeld
8. Drehschalter für die Mixfunktion (Stufen 1 - 4 + PULSE)
9. Kontrollleuchte
10. Ein-/Aus-Taste ⏻
11. Rührfunktionstaste
12. Kochzeit reduzieren (**-**)
13. Kochzeit erhöhen (**+**)
14. Taste „Sieden“
15. Taste „Garen“
16. Taste „Kochen“
17. Messbecher
18. Gummidichtung
19. Gießöffnung
20. Schneidmesser
21. Dichtungsring
22. Heizplatte

# Allgemeines

## Bedienunganleitung lesen und aufbewahren

Diese Bedienungsanleitung gehört zum Kitchenware „Multi-Mixer“ mit Kochfunktion (im Nachfolgenden kurz „Multi-Mixer“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Multi-Mixer einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Multi-Mixer führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Multi-Mixer an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

## Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Multi-Mixer oder auf der Verpackung verwendet.

**GEFAHR!** Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

**WARNUNG!** Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

**VORSICHT!** Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

**HINWEIS!** Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.

**Heiße Oberfläche!** Oberfläche wird im Betrieb heiß. Berühren Sie die Oberfläche nicht mit bloßen Händen.

**Heißer Wasserdampf!** Heißer Wasserdampf kann während des Gebrauchs aus dem Deckel austreten. Halten Sie Hände und andere Körperteile von den Schlitzen fern.

# Sicherheit

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Multi-Mixer ist ausschließlich zur Zubereitung von warmen und kalten Suppen sowie zum Mixen konzipiert. Der Multi-Mixer ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie den Multi-Mixer nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

## Sicherheitshinweise

**WARNUNG!**
**Stromschlaggefahr!**
Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Multi-Mixer nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt.
- Schließen Sie den Multi-Mixer nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie ihn bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie den Multi-Mixer nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Multi-Mixers beschädigt ist, muss er durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Betreiben Sie den Multi-Mixer nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder separatem Fernwirksystem.
- Tauchen Sie weder den Multi-Mixer noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.

- Halten Sie den Multi-Mixer, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Achten Sie darauf, dass die rotierenden Teile des Multi-Mixers nicht in Kontakt mit dem Netzkabel kommen.
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Kleidungsstücken, Haaren, o. Ä. in den Bereich der rotierenden Teile des Multi-Mixers gelangen. Dadurch besteht Einzugsgefahr.
- Verwenden Sie den Multi-Mixer nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Multi-Mixer hineinstecken.
- Wenn Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln, schalten Sie den Multi-Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

**WARNUNG!**
**Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).**

- Der Multi-Mixer darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie den Multi-Mixer und seine Anschlussleitung von Kindern fern.
- Der Multi-Mixer kann von Personen mit reduzierten Physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Multi-Mixers unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen mit dem Multi-Mixer nicht spielen.

- Lassen Sie den Multi-Mixer während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Kinder dürfen den Multi-Mixer nur unter Aufsicht reinigen.
- Der Glaskrug und die Manschette des Glaskruges dürfen aufgrund der scharfen Schneidmesser des Multi-Mixers nie von Kindern benutzt oder gereinigt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

**WARNUNG!**
**Verbrühungsgefahr!**

Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus dem Multi-Mixer aus. Teile des Multi-Mixers werden sehr heiß.

- Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhänge.
- Berühren Sie die heißen Teile des Multi-Mixers während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Multi-Mixers sowie der Zubehörteile. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!
- Beachten Sie, dass aus dem Multi-Mixer auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann!

**WARNUNG!**
**Verletzungsgefahr!**

Der Multi-Mixer ist mit scharfen Messern ausgestattet. Unsachgemäßer Umgang damit kann zu Verletzungen führen.

- Achten Sie darauf, sich nicht an den Schneidmessern des Multi-Mixers am Boden des Glaskruges zu schneiden.
- Greifen Sie während des Betriebs nicht in den Glaskrug.
- Setzen Sie immer vor dem Einschalten des Multi-Mixers den Deckel auf den Glaskrug.
- Stellen Sie sicher, dass der Multi-Mixer ausgeschaltet ist, wenn Sie ihn vom Motorsockel nehmen.
- Nutzen Sie ausschließlich die mitgelieferten und vorinstallierten Schneidmesser.

**WARNUNG!**
**Verbrennungsgefahr!**
Die Heizplatte des Multi-Mixers wird während des Kochbetriebs sehr heiß. Unsachgemäßer Umgang damit kann zu Verbrennungen führen.

- Berühren Sie die Heizplatte nie mit bloßen Händen.
- Lassen Sie den Multi-Mixer nach Gebrauch mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn demontieren oder reinigen.

**HINWEIS!**
**Gefahr von Sachschäden!**
Unsachgemäßer Umgang mit dem Multi-Mixer kann zu Beschädigungen des Multi-Mixers führen.

- Stellen Sie den Multi-Mixer auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.
- Stellen Sie den Multi-Mixer nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Multi-Mixer nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen. Durch den austretenden Dampf können Möbelstücke beschädigt werden.
- Stellen Sie den Multi-Mixer nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie den Multi-Mixer niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Füllen Sie niemals Flüssigkeit in den Motorsockel des Multi-Mixers.
- Verwenden Sie den Multi-Mixer nicht mehr, wenn die Kunststoff- oder Glasbauteile des Multi-Mixers Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

# Erstinbetriebnahme

## Multi-Mixer auspacken und Lieferumfang prüfen

**HINWEIS!**
**Beschädigungsgefahr!**

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Multi-Mixer schnell beschädigt werden.
– Gehen Sie daher beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A** und **Abb. C**).
2. Nehmen Sie den Multi-Mixer aus der Verpackung und kontrollieren Sie, ob der Multi-Mixer oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Multi-Mixer nicht. Wenden Sie sich an den Hersteller über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.

## Multi-Mixer vorreinigen

Reinigen Sie den Multi-Mixer vor der ersten Nutzung gründlich. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien. Bewahren Sie, wenn möglich, die Originalverpackung auf, um den Multi-Mixer sachgerecht aufzubewahren.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Multi-Mixers wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

## Multi-Mixer aufstellen

**HINWEIS!**
**Brandgefahr!**

Die Wahl des falschen Standorts kann Brandgefahr zur Folge haben.
– Stellen Sie den Multi-Mixer nicht auf eine heiße Oberfläche wie Kochfelder.
– Stellen Sie den Multi-Mixer nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Heizkörpern auf.

- Stellen Sie den Multi-Mixer auf eine feste, trockene, ebene und wasserunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie den Multi-Mixer nicht direkt auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder eine andere Wärmequelle.
- Stellen Sie den Multi-Mixer so auf, dass er nicht kippen kann.

## Multi-Mixer zusammensetzen

**WARNUNG!**
**Stromschlaggefahr!**

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Multi-Mixer zusammensetzen.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Multi-Mixer befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Lagern Sie den Multi-Mixer nie so, dass er in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Wenn Sie den Multi-Mixer nicht benutzen, ihn reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie den Multi-Mixer immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

**WARNUNG!**
**Verletzungsgefahr!**

Der Multi-Mixer ist mit scharfen Schneidmessern ausgestattet, die bei unsachgemäßer Handhabung zu Verletzungen führen können.

– Greifen Sie beim Zusammensetzen des Multi-Mixers nicht in die Schneidmesser.

**HINWEIS!**
**Beschädigungsgefahr!**

Falsche Positionierung kann zu Beschädigung des Verriegelungschalters führen.

– Achten Sie bei der Montage des Glaskruges am Motorsockel auf eine richtige Positionierung des Glaskruges und des Motorsockels.

1. Stellen Sie den Motorsockel 6 auf eine ebene, rutschfeste und trockene Fläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Setzen Sie den Glaskrug 3 so auf den Motorsockel 6, dass sich das geöffnete Schlosssymbol 5 auf der Manschette 4 über dem Pfeilsymbol auf dem Motorsockel 6 befindet.
3. Halten Sie den Glaskrug 3 mit einer Hand am Griff fest. Drehen Sie ihn solange im Uhrzeigersinn, bis sich das geschlossene Schlosssymbol 5 auf der Manschette 4 über dem Pfeil auf dem Motorsockel 6 befindet.
4. Füllen Sie die Zutaten in den Glaskrug 3. Achten Sie darauf, die seitlichen Füllanzeigen für kalte Zutaten und Suppen auf dem Glaskrug nicht zu überschreiten.
5. Setzen Sie den Deckel 1 so auf den Glaskrug 3, dass der Rand des Deckels rechts vom Griff des Glaskruges 3 positioniert ist. Drücken Sie den Deckel 1 fest nach unten und drehen Sie ihn dabei solange im Uhrzeigersinn, bis der Vorsprung des Deckels 1 genau über der Gießöffnung des Glaskruges 19 liegt. Achten Sie darauf, dass die beiden seitlichen Zapfen des Glaskruges 3 in den seitlichen Aufnahmen des Deckels 1 liegen.
6. Setzen Sie den Messbecher 17 in die Öffnung des Deckels 1 ein. Positionieren Sie den Messbecher 17 so über der Öffnung, dass die Einkerbungen im Deckel 1 an denen des Messbechers 17 ausgerichtet sind.
7. Nehmen Sie die gewünschten Einstellungen zum Kochen oder Mixen der Zutaten vor (siehe Kapitel „Bedienung“).

# Bedienung

**WARNUNG!**
**Stromschlaggefahr!**

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Multi-Mixer zusammensetzen.
- Schließen Sie den Multi-Mixer nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt. Der Multi-Mixer ist für eine Netzspannung von 220 V bis 240 V / 50/60 Hz ausgelegt.
- Schließen Sie den Multi-Mixer nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie ihn im Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Der Multi-Mixer entspricht der Schutzklasse 1. Schließen Sie ihn nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Der Anschluss an eine Mehrfachsteckdose oder eine Steckdosenleiste ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.

## Multi-Mixer einschalten

Mit der Ein-/Aus-Taste 10 schalten Sie den Multi-Mixer ein, und versetzen ihn in den Bereitschaftsmodus oder Ruhemodus.

1. Schließen Sie den Multi-Mixer an die Stromversorgung an. Die Kontrollleuchte 9 auf dem Bedienfeld 7 blinkt orange und ein Signalton ertönt.
2. Drücken Sie einmal auf die Ein-/Aus-Taste 10. Die Kontrollleuchte 9 leuchtet dauerhaft orange und ein Signalton ertönt. Der Multi-Mixer befindet sich im Bereitschaftsmodus.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 10 erneut, um den Multi-Mixer in den Ruhemodus zu versetzen. Alle vorgenommenen Einstellungen werden gelöscht.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um den Multi-Mixer komplett auszuschalten. Die Kontrollleuchte 9 erlischt.

## Kochzeit einstellen

**WARNUNG!**
**Verbrühungsgefahr!**

Durch die hohen Temperaturen, die während des Kochbetriebs entstehen, besteht Verbrühungsgefahr.

- Stellen Sie immer sicher, dass der Glaskrug und die Manschette richtig auf dem Motorsockel eingerastet sind, bevor Sie den Multi-Mixer einschalten.
- Stellen Sie vor Beginn des Kochvorgangs sicher, dass der Deckel und der im Deckel integrierte Messbecher korrekt und fest auf dem Glaskrug sitzen.
- Beachten Sie die seitliche Markierung des Glaskruges für die maximale Füllmenge des Glaskruges.

Wenn sich der Multi-Mixer im Bereitschaftsmodus befindet, können Sie mittels der Tasten 12 und 13 die Kochzeit einstellen (siehe **Abb. A** und **B**). Sie können die eingestellte Kochzeit während des Heiz- und Kochbetriebs jederzeit mit diesen Tasten wieder ändern.

- Drücken Sie die Taste 13, um die Kochzeit in Schritten von je 1 Minute zu erhöhen. Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt. Die eingestellte Kochzeit wird auf dem Display im Bedienfeld 7 angezeigt.
- Drücken Sie die Taste 13, um die maximale Kochzeit von 30 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Taste 12, um die Kochzeit in Schritten von je 1 Minute pro Tastendruck zu reduzieren. Bei jedem Tastendruck ertönt ein Signalton.

## Temperatur einstellen

Der Multi-Mixer bietet 3 verschiedene Stufen zum Erwärmen der Zutaten.

- Drücken Sie die gewünschte Taste zum Sieden 14, Garen 15 oder Kochen 16 der Speisen (siehe **Abb. A** und **B**).

### Temperatureinstellung ändern

- Drücken Sie eine andere Taste (14 15 16), um die eingestellte Temperatur während des Kochbetriebs zu ändern (siehe **Abb. A** und **B**).

### Warmhaltemodus einstellen

- Drücken Sie während des Kochbetriebs die gewählte Taste (14 15 16) erneut, um den Multi-Mixer in den Warmhaltemodus umzuschalten (siehe **Abb. A** und **B**). Die Kontrollleuchte 9 leuchtet jetzt weiß.

- Drücken Sie ein zweites Mal die ausgewählte Taste (14 15 16), um den Warmhaltemodus des Multi-Mixers komplett zu beenden.

### Kochzeit läuft ab

Sobald die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, ertönen sechs Signaltöne und der Multi-Mixer schaltet automatisch in den Warmhaltemodus um.

Nach einer Warmhaltephase von ca. 40 Minuten beendet der Multi-Mixer automatisch den Warmhaltemodus und schaltet wieder in den Bereitschaftsmodus um.

## Funktionen einstellen

Der Multi-Mixer verfügt über 2 verschiedene Funktionen: die Rühr- und die Mixfunktion.

### Die Rührfunktion nutzen

**WARNUNG!**
**Verletzungsgefahr!**

Durch die Drehzahl der Rührfunktion besteht bei unsachgemäßem Umgang Verletzungsgefahr.

- Stellen Sie immer sicher, dass der Glaskrug und die Manschette richtig auf dem Motorsockel eingerastet sind, bevor Sie die Rührfunktion einschalten.
- Nutzen Sie ausschließlich die mitgelieferten Zubehörteile.
- Stellen Sie sicher, dass vor dem Einschalten der Rührfunktion der Deckel fest auf dem Glaskrug sitzt.
- Stellen Sie sicher, das sich der im Deckel integrierte Messbecher vor dem Einschalten der Rührfunktion im Deckel befindet.
- Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Glaskrug.
- Stellen Sie sicher, dass während des Betriebs keine Gegenstände, abgesehen von den vorgesehenen Zutaten, in den Glaskrug gelangen.
- Füllen Sie alle Zutaten in den Glaskrug, bevor Sie die Rührfunktion einschalten.
- Nutzen Sie ausschließlich die Öffnung im Deckel, in der der Messbecher eingefasst ist, um während des Betriebs Zutaten nachzufüllen.
- Achten Sie darauf, die seitlichen Markierungen am Glaskrug für die Füllmenge nicht zu überschreiten.

**HINWEIS!**
**Beschädigungsgefahr!**

Um Schäden am Multi-Mixer zu verhindern, verwenden Sie die Rührfunktion nie länger als 10 Sekunden am Stück.
– Verwenden Sie die Rührfunktion nur mit Unterbrechungen.

Sie können die Rührfunktion des Multi-Mixers zu jeder Zeit im Koch- und Warmhaltemodus nutzen. Nutzen Sie im Bereitschaftsmodus diese Funktion nur zum Vermengen der Zutaten.

Die Nutzung der Rührfunktion empfiehlt sich immer dann, wenn Sie zu Beginn eines Rezeptes Zwiebeln, Knoblauch oder andere Grundzutaten garen.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel 1 fest auf dem Glaskrug 3 sitzt und der Messbecher 17 sich im Deckel befindet.
2. Halten Sie die Rührfunktionstaste 11 auf dem Bedienfeld 7 gedrückt, um die Rührfunktion zu aktivieren (siehe **Abb. A** und **B**).
3. Lassen Sie die Rührfunktionstaste 11 los, um den Rührvorgang zu beenden.

Sind die Zutaten noch nicht ausreichend verrührt, warten Sie einige Zeit und wiederholen Sie dann die Schritte so lange, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielt haben.

## Die Mixfunktion nutzen

**WARNUNG!**
**Verletzungsgefahr!**

Durch die hohe Drehzahl der Mixfunktion besteht bei unsachgemäßem Umgang Verletzungsgefahr.

- Stellen Sie immer sicher, dass der Glaskrug und die Manschette richtig auf dem Motorsockel eingerastet sind, bevor Sie die Mixfunktion einschalten.
- Nutzen Sie ausschließlich die mitgelieferten Zubehörteile.
- Stellen Sie sicher, dass vor dem Einschalten der Mixfunktion der Deckel fest auf dem Glaskrug sitzt.
- Stellen Sie sicher, das sich der im Deckel integrierte Messbecher vor dem Einschalten der Mixfunktion im Deckel befindet.
- Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Glaskrug.
- Stellen Sie sicher, dass während des Betriebs keine Gegenstände in den Glaskrug gelangen.
- Füllen Sie alle Zutaten in den Glaskrug, bevor Sie die Mixfunktion einschalten.
- Nutzen Sie ausschließlich die Öffnung im Deckel, in der der Messbecher eingefasst ist, um während des Betriebs Zutaten nachzufüllen.
- Achten Sie darauf, die seitlichen Markierungen am Glaskrug für die Füllmenge nicht zu überschreiten.

**HINWEIS!**
**Eingeschränkte Mix-Geschwindigkeit!**

Bei heißer Flüssigkeit von über 70 °C besteht die Gefahr, dass beim Einschalten der Mixfunktion Flüssigkeit austritt.

- Wenn die Temperatur der erhitzten Zutaten 70 °C übersteigt, ist die Geschwindigkeit der Mixfunktion vom Multi-Mixer automatisch auf die Geschwindigkeitsstufe „2“ beschränkt.

**HINWEIS!**
**Überhitzungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Multi-Mixer kann zu Beschädigung führen.

- Um einen Motorschaden des Multi-Mixers zu verhindern, überschreiten Sie die maximale Betriebsdauer des Motors von 3 Minuten nicht. Nutzen Sie daher die Mixfunktion nie länger als 3 Minuten ohne Unterbrechung.
- Verwenden Sie die Pulse-Funktion nicht länger als 2-3 Sekunden, da dies den Motor überhitzen kann.

**HINWEIS!**
**Aktivierung der Mixfunktion!**

Um die Aktivierung der Mixfunktion zu gewährleisten, müssen Sie sicherstellen, dass der Schalter der Mixfunktion vor dem Ausschalten des Multi-Mixers auf die Position „0“ gestellt wurde. Andernfalls greift beim erneuten Anschließen des Multi-Mixers an die Stromversorgung die Schutzvorrichtung, die ein Einsetzen der Mixfunktion verhindert.

Die Mixfunktion des Multi-Mixers verfügt über 4 Stufen sowie über eine Pulse-Funktion, die über den Drehschalter für die Mixfunktion 8 im Bedienfeld 7 eingestellt werden (siehe **Abb. A** und **B**). Sie können die Mixfunktion nur nach Beendigung des Koch- oder Warmhaltemodus nutzen.

1. Schalten Sie zuerst den Koch- und/oder Warmhaltemodus entweder über die Tasten für „Sieden“ 14, „Garen“ 15, „Kochen“ 16 oder die Ein-/Aus-Taste 10 aus. Wenn Sie den Koch- oder Heizbetrieb über die Ein-/Aus-Taste 10 abgeschaltet haben, müssen Sie den Multi-Mixer durch ein erneutes Betätigen der Ein-/Aus-Taste 10 wieder in den Bereitschaftsmodus schalten.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel 1 inklusive des Messbechers 17 fest auf dem Glaskrug 3 sitzt.
3. Wählen Sie mit dem Drehschalter für die Mixfunktion 8 die gewünschte Geschwindigkeit für den Mixvorgang. Aus Sicherheitsgründen kann die Mixfunktion höchstens die Geschwindigkeitsstufe „2“ erreichen, wenn die Temperatur der erhitzten Zutaten 70 °C übersteigt.
4. Nutzen Sie die Mixfunktion nie länger als 3 Minuten am Stück. Legen Sie eine Pause vor dem nächsten Mixvorgang ein.

## Arbeiten mit dem Multi-Mixer

### Suppen zubereiten

**WARNUNG!**
**Verbrühungsgefahr!**
Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus dem Multi-Mixer. Teile des Multi-Mixers werden heiß.

- Stellen Sie vor dem Start des Koch- und/oder Mixvorgangs heißer Flüssigkeiten sicher, dass der Messbecher und der Deckel fest auf dem Glaskrug befestigt sind.
- Füllen Sie die Zutaten für Suppen nur bis zur 1.400 ml Markierung im Glaskrug.
- Aus den Dampfaustrittsöffnungen tritt heißer Dampf aus! Sorgen Sie für ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhängen.
- Berühren Sie die heißen Teile des Multi-Mixers während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Multi-Mixers sowie der Zubehörteile. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!
- Beachten Sie, dass aus dem Multi-Mixer auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann!

**HINWEIS!**
**Unterschiedliche Temperaturen beim Kochen**
Das Heizelement wird durch einen Thermostat gesteuert. Die Hitze während des Kochens wird abwechselnd erhöht und reduziert, wodurch sich die Blasenbildung ebenfalls erhöht oder reduziert.

**HINWEIS!**
**Automatische Warmhaltefunktion**
Nach dem Ablauf der eingestellten Kochzeit schaltet der Multi-Mixer automatisch in den Warmhaltemodus um.

**HINWEIS!**
**Zutaten anbraten**

Um Zutaten wie z. B. Zwiebeln oder Knoblauch anzubraten oder anzudünsten, füllen Sie zuerst Butter oder Öl in den Glaskrug und schalten anschließend die Temperatur und Kochzeit ein. Achten Sie darauf, die Butter oder das Öl ausschließlich auf die Heizplatte und nicht auf die Messer zu geben. Wählen Sie zum Schmelzen von Butter die geringste Temperatur. Achten Sie darauf, nach dem Einfüllen der Butter und Zwiebeln den Messbecher mit dem Deckel zu verschließen.

1. Stellen Sie den Motorsockel 6 auf eine feste, ebene, wasser- und wärmeunempfindliche Oberfläche.
2. Montieren Sie den Glaskrug 3 auf den Motorsockel 6 und schließen Sie den Multi-Mixer an das Stromnetz an.
3. Füllen Sie die benötigten Zutaten ein, und setzen Sie den Deckel 1 inklusive des Messbechers 17 wieder auf den Glaskrug 3.
4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 10, um den Multi-Mixer in den Bereitschaftsmodus zu setzen. Sobald der Multi-Mixer betriebsbereit ist, leuchtet die Kontrollleuchte 9 dauerhaft orange.
5. Wählen Sie die benötigte Kochzeit mit den Tasten 12 und 13. Die Kochzeit kann während des Kochbetriebs jederzeit geändert werden. Beachten Sie, dass an dieser Stelle zwingend eine Kochzeit eingestellt werden muss, weil der Multi-Mixer ohne die Einstellung den Kochvorgang nicht starten kann.
6. Stellen Sie sicher, dass der Deckel 1 inklusive des Messbechers 17 fest auf dem Glaskrug 3 befestigt ist.
7. Drücken Sie die Rührfunktionstaste 11 auf dem Bedienfeld 7, um Zutaten wie z. B. Zwiebeln und Knoblauch zu verrühren.
8. Füllen Sie die restlichen Zutaten wie z. B. Gemüse, Brühe oder Gewürze durch die Öffnung des Deckels 1 in den Glaskrug 3 und befestigen Sie den Deckel 1 sicher auf dem Glaskrug 3.
9. Betätigen Sie die Taste 16, um die Zutaten zum Kochen zu bringen.
10. Nachdem die Suppe einige Minuten auf hoher Temperatur gekocht hat, reduzieren Sie die Temperatur, indem Sie die Taste „Garen“ 15 oder „Sieden“ 14 drücken. Lassen Sie die Suppe köcheln. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönen sechs Signaltöne. Der Multi-Mixer schaltet automatisch in den Warmhaltemodus um.
11. Falls gewünscht, stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe „1“ mit dem Drehschalter für die Mixfunktion 8 ein, um die Suppe zu pürieren.
12. Ziehen Sie unmittelbar nach Beendigung des Mixvorgangs den Netzstecker aus der Steckdose.

## Kalte Zutaten mixen

**HINWEIS!**
**Geräteschaden durch Überlastung!**

Wenn der Motor des Mixers aussetzt, ist der Multi-Mixer überlastet. Schalten Sie den Multi-Mixer unverzüglich aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie vorsichtig eine Portion aus dem Glaskrug. Setzen Sie anschließend den Mixvorgang fort.

**HINWEIS!**
**Geräteschaden durch Überfüllung!**

Füllen Sie den Glaskrug zur Verarbeitung von kalten Zutaten bis maximal 1.750 ml.

Der Multi-Mixer kann wie ein herkömmlicher Standmixer zum Mixen von kalten Zutaten oder zum Zerkleinern von Eiswürfeln verwendet werden.

1. Stellen Sie den Motorsockel 6 auf eine ebene, solide, wasser- und wärmeunempfindliche Oberfläche.
2. Montieren Sie den Glaskrug 3 und schließen Sie den Multi-Mixer an das Stromnetz an.
3. Füllen Sie alle benötigten Zutaten in den Glaskrug 3.
4. Setzen Sie den Deckel 1 inklusive des Messbechers 17 auf den Glaskrug 3.
5. Füllen Sie bei Bedarf während des Mixvorgangs weitere Zutaten in den Glaskrug 3. Ziehen Sie dazu den im Deckel 1 befindlichen Messbecher 17 heraus, und geben Sie die Zutaten durch die Öffnung.
6. Stellen Sie den Drehschalter für die Mixfunktion 8 auf die gewünschte Geschwindigkeit ein oder verwenden Sie die Pulse-Funktion.
7. Stellen Sie den Drehschalter 8 wieder auf die Position „0“, sobald die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben.
8. Ziehen Sie unmittelbar nach Beendigung des Mixvorgangs den Netzstecker aus der Steckdose.

# Tipps für beste Ergebnisse

## Nutzen Sie die Rührfunktion

- zu Beginn der Zubereitung, wenn Sie Zwiebeln, Knoblauch oder ähnliche Zutaten andünsten.
- wiederholt, wenn Sie die Zutaten möglichst schnell zum Kochen bringen wollen, nachdem Sie die Taste „Kochen“ 16 für hohe Temperatur ausgewählt haben. Sobald die Zutaten kochen, schalten Sie auf eine niedrigere Temperatur („Garen“ 15 oder „Sieden“ 14) zurück.
- um Käse zu schmelzen, nachdem Sie die Kochfunktion ausgeschaltet haben.

## Nutzen Sie die Mixfunktion

- zum Pürieren der Zutaten für Suppen. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 1 bis 4 über den Drehschalter 8 aus.
- zum Zerkleinern von Zutaten, wie z. B. Kräutern, Nüssen, Brotkrümmeln. Stellen Sie vorher sicher, dass die Messer trocken sind, da ansonsten die Zutaten an den Wänden des Glaskruges hängen bleiben.

## Nutzen Sie die Pulse-Funktion

- wenn die Zutaten während des Mixens an den Wänden des Glaskruges hängen bleiben.
- zum Zerkleinern größerer Stücke.

**HINWEIS!**
**In kurzen Intervallen verwenden!**

Verwenden Sie die Pulse-Funktion in kurzen Intervallen und warten Sie vor dem nächsten Intervall so lange, bis die Messer wieder stillstehen.

## Allgemeine Anwendungstipps

- Verarbeiten Sie die Zutaten nicht zu lange.
- Geben Sie immer etwas Butter oder Öl auf die Heizplatte 22, bevor Sie die Kochzeit einstellen.
- Verwenden Sie den Messbecher 17 aus dem Deckel 1 zum Abmessen der Zutaten. Setzen Sie den Messbecher immer wieder unmittelbar nach dem Hinzufügen der Zutaten in den Deckel 1 ein.
- Geben Sie Butter und Öl immer auf die Heizplatte 22 und lassen Sie das Fett bei niedriger Hitze schmelzen, bevor Sie Gemüse andünsten.
- Falls die Suppe zu dickflüssig geworden ist, verdünnen Sie diese mit Brühe oder fettarmer Milch, aber überschreiten Sie dabei niemals die Füllmenge von 1.400 ml.
- Verwenden Sie für kalte Getränke nur kalte Zutaten.

# Reinigung

**WARNUNG!**
**Stromschlag!**

Da der Multi-Mixer mit gefährlicher Netzspannung arbeitet, kann das Berühren von spannungsführenden Teilen zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

– Wenn Sie den Multi-Mixer reinigen, ziehen Sie vorher den Netzstecker aus der Steckdose.

**WARNUNG!**
**Kurzschlussgefahr!**

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

– Tauchen Sie den Multi-Mixer niemals in Wasser.
– Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Sockel gelangt!

**WARNUNG!**
**Verbrennungsgefahr!**

Der Multi-Mixer wird während des Betriebs heiß!

– Lassen Sie den Multi-Mixer vor jeder Reinigung vollständig abkühlen!

**HINWEIS!**
**Beschädigungsgefahr!**

– Achten Sie bei der Demontage des Glaskruges vom Motorsockel darauf, den Glaskrug nicht zu überdrehen, da dieses den Verriegelungsschalter zwischen Glaskrug und Motorsockel löst. In der Folge können die im Glaskrug befindlichen Zutaten auslaufen.

**HINWEIS!**
**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Multi-Mixer kann zu Beschädigung führen.

- Tauchen Sie den Motorsockel des Multi-Mixers zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Der Multi-Mixer kann sonst beschädigt werden.
- Geben Sie die elektrischen Teile des Multi-Mixers keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden den Multi-Mixer dadurch zerstören.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten, sowie scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Multi-Mixer vollständig abkühlen.
3. Wischen Sie den Multi-Mixer mit einem leicht angefeuchteten Tuch aus. Lassen Sie alle Teile danach vollständig trocknen.

## Motorsockel und Heizplatte reinigen

1. Schalten Sie den Multi-Mixer über die Ein-/Aus-Taste 10 aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Multi-Mixer komplett auskühlen, bevor Sie mit der Demontage und Reinigung beginnen.
3. Entfernen Sie den Glaskrug 3 vom Motorsockel 6. Halten Sie dazu den Glaskrug 3 am Griff fest und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis sich das geöffnete Schlosssymbol 5 an der Manschette 4 über dem Pfeil auf dem Motorsockel 6 befindet.
4. Heben Sie den Glaskrug 3 nach oben ab.
5. Wischen Sie den Motorsockel 6 und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
6. Reinigen Sie die Heizplatte 22 mit warmem Spülwasser und einer Spülbürste oder einem Spülschwamm. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeit in den Motorsockel 6 eindringt. Reiben Sie besonders hartnäckige Rückstände zunächst mit etwas Öl ein und waschen Sie diese anschließend mit Spülwasser ab.

7. Trocknen Sie den Motorsockel 6, das Netzkabel und die Heizplatte 22 mit einem trockenen und fusselfreien Tuch sorgfältig ab. Lassen Sie alles noch ca. 30 Minuten an der Luft trocknen.
8. Vergewissern Sie sich, dass der Motorsockel 6 und die Heizplatte 22 vollständig gesäubert sind, und keinerlei Beschädigungen wie etwa Risse, Kratzer oder Abnutzungen aufweisen, bevor Sie den Glaskrug 3 wieder aufsetzen.

## Glaskrug reinigen

**WARNUNG!**
**Verletzungsgefahr!**

Die Messer im unteren Teil des Glaskruges sind sehr scharf.
- Gehen Sie beim Reinigen des Glaskruges vorsichtig vor.
- Stellen Sie vor der Reinigung unbedingt sicher, dass der Multi-Mixer komplett ausgeschaltet ist.
- Greifen Sie bei der Demontage des Glaskruges und der Manschette nie in die Schneidmesser.

1. Schalten Sie den Multi-Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Multi-Mixer komplett abkühlen, bevor Sie mit der Demontage und Reinigung des Glaskruges beginnen.
3. Entfernen Sie den Deckel 1 und den Messbecher 17 von dem Glaskrug 3.
4. Entfernen Sie die Gummidichtung 18 vom Deckel 1.
5. Schrauben Sie den Glaskrug 3 von der Manschette 4. Halten Sie dazu den Griff des Glaskruges 3 mit der einen Hand und die Manschette 4 mit der anderen Hand fest. Drehen Sie die Manschette 4 in Richtung des oberen geöffneten Schlosssymbols 5 auf der Manschette 4 und den Glaskrug 3 in die entgegengesetzte Richtung.
6. Reinigen Sie den Glaskrug 3, den Deckel 1, den Messbecher 18 und die Gummidichtung 18 in warmen Spülwasser. Diese Bestandteile des Multi-Mixers sind spülmaschinenfest und können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
7. Trocknen Sie alle Teile des Multi-Mixers nach der Reinigung sorgfältig ab und lassen diese noch ca. 30 Minuten an der Luft trocknen. Achten Sie darauf, dass die Teile des Multi-Mixers dabei außer Reichweite von kleinen Kinder stehen.
8. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig gereinigt sind und keinerlei Beschädigungen wie etwa Risse, Kratzer oder Abnutzungen aufweisen. Die Dichtigkeit des Glaskruges 3 können Sie mit etwas Wasser prüfen.

9. Setzen Sie den Multi-Mixers wieder zusammen (siehe **Abb. C**).
10. Schrauben Sie die Manschette 4 und den Glaskrug 3 wieder zusammen.
11. Setzen Sie den Glaskrug 3 mit der Manschette 4 wieder auf den Motorsockel 6.
12. Befestigen Sie den Deckel 1 inklusive Messbecher 17 wieder auf dem Glaskrug 3.

## Messereinsatz reinigen

Um die Rückstände unter den Schneidmessern 20 des Messereinsatz zu lösen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Füllen Sie ca. 0,5 Liter Spülwasser in den Glaskrug 3.
2. Schalten Sie den Multi-Mixer wie im Kapitel „Bedienung“ beschrieben ein.
3. Stellen Sie eine Kochzeit von 2 Minuten mit der Taste „Kochzeit erhöhen“ 13 ein und drücken Sie auf die Taste „Sieden“ 14.
4. Sobald das Spülwasser heiß ist, drücken Sie die Taste „Sieden“ 14, um den Kochbetrieb auszuschalten.
5. Stellen Sie die Mixfunktion mit dem Drehschalter 8 auf die Stufe „1“.
6. Nachdem die 2 Minuten abgelaufen sind, gießen Sie das Spülwasser aus und wiederholen Sie den Vorgang mit klarem Wasser.

# Aufbewahrung

**HINWEIS!**
**Beschädigungsgefahr!**

Durch unsachgemäße Lagerung können Schäden am Multi-Mixer entstehen.

- Lassen Sie den Multi-Mixer nie unbeaufsichtigt, solange das Netzkabel in der Steckdose steckt.
- Lassen Sie den Multi-Mixer erst abkühlen und reinigen Sie ihn, bevor Sie ihn längere Zeit ungenutzt lassen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie den Multi-Mixer längere Zeit nicht nutzen.
- Lagern Sie den Multi-Mixer an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort.
- Schützen Sie den Multi-Mixer gegen direkte Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit sowie gegen Stöße und Herunterfallen.
- Bewahren Sie den Multi-Mixer für Kinder unzugänglich auf.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Multi-Mixer ab.
- Wickeln Sie das Netzkabel nicht um den Motorsockel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schwere Gegenstände darauf.
- Bewegen Sie niemals den Multi-Mixer, wenn der Glaskrug auf dem Motorsockel steht.
- Bewahren Sie den Multi-Mixer nie im zusammengebauten Zustand auf.

1. Entfernen Sie den Glaskrug 3 vom Motorsockel 6.
2. Heben Sie den Motorsockel 6 mit beiden Händen an und stellen Sie ihn auf eine ebene, trockene und rutschfeste Oberfläche. Stellen Sie den Multi-Mixer außer Reichweite von Kindern und lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.
3. Stellen Sie den Glaskrug 3 am besten neben den Motorsockel 6.

# Technische Daten

| | |
|---|---|
| Typ: | KW7000 |
| Versorgungsspannung: | 220 - 240 V ~ / 50 Hz |
| Leistung: | 1.200 W |
| Produktbezeichnung: | Multi-Mixer mit Kochfunktion |
| Schutzklasse: | 1 |
| Gewicht: | ca. 5,5 kg |
| Abmessungen:<br>(Breite x Tiefe x Höhe) | ca. 23 cm x 18,4 cm x 45,3 cm |
| Artikelnummer: | 39066 |
| Fassungsvermögen Glaskrug: | max. 1,750 ml bei kalten Speisen<br>max. 1,400 ml bei heißen Speisen |
| Aktionszeitraum | 11/2014 |

# Konformitätserklärung

CE Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

# Entsorgung

## Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

## Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

**Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!**
Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit neben stehendem Symbol gekennzeichnet.

# Rezepte

## Apfelmus

**Zutaten:**

5 Äpfel (geschält und entkernt)
Saft einer halben Zitrone
50 g Zucker
1 Vanillezucker
50 ml Wasser

**Zubereitung:**

Äpfel (in Spalten geschnitten), Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und Wasser in den Glaskrug geben und mit der Koch-Funktion 12 Min kochen lassen. Anschließend auf Stufe 3 fein pürieren.

## Bananen-Orangen-Frappé

**Zutaten:**

50 g Zucker
2 Bananen
1 Orange (geschält und filetiert)
1 Tasse Eiswürfel
150 g Naturjoghurt
500 ml Milch

**Zubereitung:**

Zucker, Bananen und filetierte Orangen in den Glaskrug geben und mit der Pulse-Funktion pürieren. Eiswürfel hinzugeben und mit der Pulse-Funktion zerkleinern. Anschließend Naturjoghurt und Milch zugeben und auf Stufe 2 mixen.

## Barbecue-Sauce

**Zutaten:**

½ EL Erdnussöl
1 mittlere Zwiebel (gehackt)
1 Knoblauchzehe (gepresst)
300 ml pürierte Tomaten
2 EL Honig
250 ml Cola
wenige Tropfen Worcestersauce
1 TL Paprikapulver
2 EL Balsamico-Essig

**Zubereitung:**

Erdnussöl, Zwiebel und Knoblauch in den Glaskrug geben. Die Zutaten mit der Gar-Funktion ca. 5 Minuten anschwitzen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit der Koch-Funktion 25 Minuten kochen lassen. Nach 10 Minuten mit der Sied-Funktion alles köcheln lassen, bis eine sirupartige Konsistenz hat.

Auskühlen lassen und zu Gegrilltem servieren.

In einem luftdichten Behälter lässt sich die Barbacue-Sauce im Kühlschrank 3-4-Tage aufbewahren.

## Karfiolcremesuppe

**Zutaten:**

½ Karfiol (in Röschen)
1 Zwiebel (geschält)
1 TL Butter
1/2 TL Curry
750 ml Gemüsebrühe
50 ml Sahne
50 g Schmelzkäse, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

**Zubereitung:**

Zwiebel und Karfiolröschen in den Glaskrug geben und mit der Pulse-Funktion zerkleinern. Anschließend mit der Siede-Funktion 15 Minuten köcheln lassen. Butter und Curry hinzufügen und bei ausgeschaltetem Kochbetrieb 5 Minuten ziehen lassen.

Gemüsebrühe und Sahne zugeben und mit der Siede-Funktion weitere 20 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich mit der Rühr-Funktion alles durchrühren.

Schmelzkäse zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und servieren.

## Brokkoli-Käse-Suppe

**Zutaten:**

25 g Butter
1 EL Olivenöl
1 Zwiebel (in Stücke geschnitten)
1 Stange Lauch (klein geschnitten)
350 g Brokkoli (in kleinen Röschen)
1 kleine Kartoffel (geschält, in Würfel geschnitten)
700 ml Hühnerbrühe
4 EL Sahne
Salz, Pfeffer
125 g Emmentaler (in Stücke geschnitten)

**Zubereitung:**

Butter, Olivenöl, Zwiebel und Lauch in den Glaskrug geben und mit der Gar-Funktion 5 Minuten anschwitzen. Brokkoli, Kartoffeln und Hühnerbrühe hinzugeben und mit der Koch-Funktion 20 Minuten kochen lassen. Anschließend auf Stufe 2 pürieren.

Sahne, Gewürze und den Käse zugeben und noch einmal auf Stufe 2 pürieren. Suppe in Teller füllen und servieren.

# Champignoncremesuppe

**Zutaten:**

250 g frische Champignons
1 ½ EL Butter
1 TL Mehl
Saft von ½ Zitrone
400 ml Hühnerbrühe
50 ml Sahne
1 Ei
Salz, Pfeffer
Petersilie (geputzt, klein gehackt)

**Zubereitung:**

Champignons putzen, mit Zitronensaft beträufeln, in den Glaskrug geben. Anschließend mit der Pulse-Funktion zerkleinern.

Butter und Mehl zugeben und mit der Siede-Funktion 10 Minuten anschwitzen.

Hühnerbrühe zugeben und mit der Gar-Funktion 10 Minuten köcheln lassen.

Sahne und Ei zugeben und auf Stufe 3 mixen. Bei ausgeschalteter Siede-Funktion 10 Minuten ziehen lassen. Gelegentlich mit der Rühr-Funktion alles durchrühren.

Mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen und auf Stufe 3 pürieren.

## Erbsen-Schinken-Suppe

**Zutaten:**

1 EL Olivenöl
200 g Schinken (in Streifen)
1 Zwiebel (grob gehackt)
1 Stange Lauch (in Ringe geschnitten)
2 Knoblauchzehen (klein gehackt)
500 g gefrorene Erbsen
700 ml Hühnerbrühe
1 EL getrockneter Thymian, Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Kochzeit von 25 Minuten einstellen und Gar-Funktion einschalten. Öl, Schinken, Zwiebel und Lauch in den Glaskrug geben und ca. 4 Minuten köcheln lassen. Auf Koch-Funktion umschalten, Knoblauch, Erbsen, Hühnerbrühe und Thymian zugeben und kochen lassen.

Nach 20 Minuten Salz und Pfeffer zugeben und auf Siede-Funktion umschalten.

Die Suppe auf Stufe 2 fein pürieren.

## Erdbeer- und Holunderblüten-Creme

**Zutaten:**

400 g Erdbeeren (geviertelt)
25 g Puderzucker
2 EL Holunderblüten-Sirup
250 ml geschlagene Sahne
Zweig frischer Minze

**Zubereitung:**

Erdbeeren, Puderzucker und den Holunderblüten-Sirup in den Glaskrug geben. Die Siede-Funktion einschalten und die Zutaten für 3 Minuten köcheln lassen.

Die Masse ein paar Sekunden auf Stufe 1 fein pürieren und anschließend auskühlen lassen.

Die geschlagene Sahne unter die Masse heben, in kleine Gläschen füllen, mit der Minze garnieren und kalt servieren.

## Guacamole

**Zutaten:**

1 große Avocado (geschält, ohne Stein und klein geschnitten)

40 ml Zitronensaft

½ Becher Creme Fraiche

1 Knoblauchzehe (geschält und klein geschnitten)

1 TL Chili

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in den Glaskrug geben und so lange mixen, bis eine cremige Masse entsteht.

Passt sehr gut zu Brot oder Gemüsesticks.

## Honig-Balsamico-Dressing

**Zutaten:**

2 EL Dijon Senf

2 EL Honig

1 Knoblauchzehe (zerdrückt)

4 EL Balsamico-Essig

6 EL Olivenöl

Meersalz, schwarzer Pfeffer

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in den Glaskrug geben und für ca. 30 Sekunden auf Stufe 4 mixen, bis eine glatte Masse entsteht.

In einem luftdichten Glas lässt sich das Dressing im Kühlschrank 3-4 Tage aufbewahren.

## Kartoffelcremesuppe

### Zutaten:

400 g Kartoffeln (geschält und in Würfel geschnitten)

1/8 Knollen Sellerie (gewürfelt)

200 g Karotten (gewürfelt)

1 Stange Lauch (in Ringe geschnitten)

500 ml Gemüsebrühe

2 EL Sauerrahm

Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Kartoffeln, Sellerie, Karotten und den Lauch in den Glaskrug geben und mit der Pulse-Funktion zerkleinern. Gemüsebrühe zugeben und mit der Gar-Funktion 20 Minuten kochen lassen. Sauerrahm zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend auf Stufe 3 pürieren.

Mit Petersilie garnieren und sofort servieren.

## Kiwi-Ingwer-Saft

### Zutaten:

1 Apfel (geschält, gewürfelt)

1 Kiwi (geschält, gewürfelt)

1 TL frischer Ingwer (gerieben)

Saft 1 Grapefruit

Saft 1 Limette

2 TL Ahorn-Sirup

1 Tasse Eiswürfel

### Zubereitung:

Alle Zutaten in den Glaskrug geben und auf Stufe 4 zu einem cremigen Getränk pürieren.

## Kräuter-Dressing

**Zutaten:**

1 Bund gemischte frische Kräuter
(Petersilie, Koriander, Minze, Schnittlauch und Basilikum)
1 Knoblauchzehe (geschnitten und geschält)
3 EL Balsamico-Essig
2 EL Olivenöl
Meersalz, schwarzer Pfeffer

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in den Glaskrug geben und so lange mixen, bis sich die Zutaten gut vermengt haben.
Dressing zu Fisch, Lamm oder Hühnerfleisch servieren.

## Kürbissuppe

**Zutaten:**

1 kleine Zwiebel
800g Kürbis (gewürfelt)
2 EL Olivenöl
500ml Hühnerbrühe
20g Ingwer (geraspelt)
Salz, Pfeffer, Chilipulver
100 ml Sahne

**Zubereitung:**

Die Mixfunktion auf Stufe 1 stellen und die Zwiebel ins laufende Messer geben, bis sie klein gehackt ist. Olivenöl zugeben, die Gar-Funktion einschalten und alles 5 Minuten andünsten. Kürbis und Hühnerbrühe dazugeben, auf die Koch-Funktion umschalten und 25 Minuten kochen lassen. Salz, Pfeffer, Chilipulver, Ingwer und Sahne zugeben und auf Stufe 1 fein pürieren.

## Rote Rüben-Smoothie

**Zutaten:**

2 Knollen rote Rüben (gekocht)
½ Salatgurke
4 Tomaten
etwas Tabasco
Salz

**Zubereitung:**

Alle Zutaten der Reihe nach in den Glaskrug geben und so lange auf Stufe 4 mixen, bis der Smoothie schön cremig ist.

## Spinat-Smoothie

**Zutaten:**

150 g frischer Spinat
150 ml frisch gepresster Orangensaft
2 Bananen
1 EL pürierte Mandeln
1 TL geriebener Ingwer

**Zubereitung:**

Alle Zutaten der Reihe nach in den Glaskrug geben und so lange auf Stufe 4 mixen, bis der Smoothie schön cremig ist.

In Gläser füllen, mit Basilikum-Blätter garnieren und servieren.

## Thai-Curry-Huhn

**Zutaten:**

1 EL Erdnussöl
2 ganze Hühnerbrüste
(in Stücke geschnitten)
100 g Currypaste
400 ml Kokosmilch
1 EL brauner Zucker
½ Hühnerbrühwürfel

**Zubereitung:**

Die Hühnerbrüste in einer Pfanne ca. 4 Minuten goldbraun anbraten.

Das gebratene Hühnerfleisch in den Glaskrug geben, Curry-Paste, Kokosmilch, Zucker, Hühnerbrühwürfel zugeben. Die Gar-Funktion einstellen und für 25 Minuten köcheln lassen, bis das Hühnerfleisch gar ist. Dazu passt hervorragend Jasmin-Reis.

## Tomatencremesuppe

**Zutaten:**

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
2 EL Tomatenmark
750 g Dose geschälte Tomaten
400 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
100 g Sahne
100 g Creme Fraiche

**Zubereitung:**

Zwiebel und Knoblauchzehe in den Glaskrug geben und mit der Pulse-Funktion zerkleinern. Öl und Tomatenmark zugeben. Auf Koch-Funktion umschalten und für 2 Minuten andünsten.

Geschälte Tomaten, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Gemüsebrühe zugeben. Auf die Gar-Funktion umschalten und 15 Minuten köcheln lassen, gelegentlich mit der Rührfunktion alles durchrühren. Sahne und Creme Fraiche hinzufügen. Die Gar-Funktion ausschalten und mit der Restwärme 5 Minuten fertig köcheln lassen. Anschließend auf Stufe 1-4 cremig pürieren. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.

## Walnuss-Pesto

**Zutaten:**

150 g halbierte Walnüsse
200 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe (klein gehackt)
1 Handvoll Basilikumblätter
50 g geriebener Parmesan
Saft und Schale von 2 Zitronen
Meersalz, schwarzer Pfeffer

**Zubereitung:**

Alle Zutaten der Reihe nach in den Glaskrug geben und auf Stufe 4 ca. 30 Sekunden mixen, bis eine cremige Paste entsteht.

In einem luftdichten Behälter lässt sich das Walnuss-Pesto im Kühlschrank 3-4-Tage aufbewahren.

## Würzige Pfirsich Sauce

**Zutaten:**

400 g Pfirsiche aus der Dose
125 ml Weißwein
2 Knoblauchzehen (geschält und gehackt)
2 TL geriebener Ingwer
1 kleine rote Chili (klein geschnitten)
1 EL Zitronensaft
2 EL süßer Sherry
2 EL Honig
2 TL helle Soja-Sauce

**Zubereitung:**

Alle Zutaten der Reihe nach in den Glaskrug geben und so lange auf Stufe 4 mixen, bis es eine schöne cremige Masse ergibt.

Die Sauce passt hervorragend zu hellem Fleisch oder Fisch.

# GARANTIEKARTE

| | |
|---|---|
| Serviceadresse(n): | Helmut Hämmerle Maschinenhandels GmbH & Co. KG<br>Raiffeisenstraße 24<br>A-6890 Lustenau, Austria |
| Hotline: | +43 (0) 5577-82720-19 |
| E-Mail: | Ulla.naehrer@singer.ag |
| Hersteller-/Importeurbezeichnung: | Helmut Hämmerle Maschinenhandels GmbH & Co. KG<br>Raiffeisenstraße 24<br>A-6890 Lustenau, Austria |
| Produktbezeichnung: | Multi-Mixer mit Kochfunktion |
| Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer: | KW7000 |
| Artikelnummer: | 39066 |
| Aktionszeitraum: | 11/2014 |
| Firma und Sitz des Verkäufers: | HOFER KG<br>Hofer-Straße 2<br>A-4642 Sattledt |

Fehlerbeschreibung: .....

.....

.....

.....

Name des Käufers: .....

PLZ/Ort: .....

Straße: .....

Tel.Nr./E-Mail:.....

Unterschrift:

# Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Sehr geehrter Kunde,

circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per E-Mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benutzung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B.: Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

Hofer

Da bin ich mir sicher.

AT

**Vertrieben durch:**

Helmut Hämmerle Maschinenhandels GmbH & Co. KG
Raiffeisenstraße 24
A-6890 Lustenau
Austria

**KUNDENDIENST**

☎ **+43 (0)5577-82720-19**

Typ: **KW7000** Artikel-Nr.: **39066** 11/2014

**3**
**JAHRE GARANTIE**

Hofer

Da bin ich mir sicher.

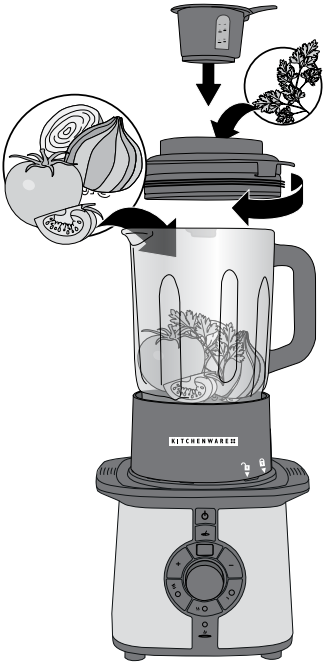
# Kurzanleitung

## Multi-Mixer mit Kochfunktion

## 1. Erste Schritte

### ZUSAMMENBAUEN

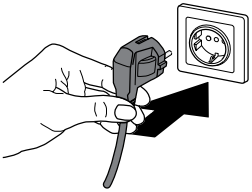
- Eine ebene, rutschfeste und trockene Fläche in der Nähe einer Steckdose wählen.
- Glaskrug mit Manschette auf den Motorsockel setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sich das geschlossene Schlosssymbol über dem Pfeil auf dem Motorsockel befindet.




### ZUTATEN EINFÜLLEN

- Zutaten in den Glaskrug füllen. Achten Sie darauf, die Füllanzeigen für kalte Zutaten und Suppen nicht zu überschreiten.
- Deckel auf den Glaskrug setzen. Deckel fest nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen. Achten Sie darauf, dass die beiden seitlichen Zapfen des Glaskrugs in den seitlichen Aufnahmen des Deckels liegen.
- Messbecher in die Öffnung des Deckels setzen. Bei Bedarf weitere Zutaten über die Öffnung des Deckels später nachfüllen.

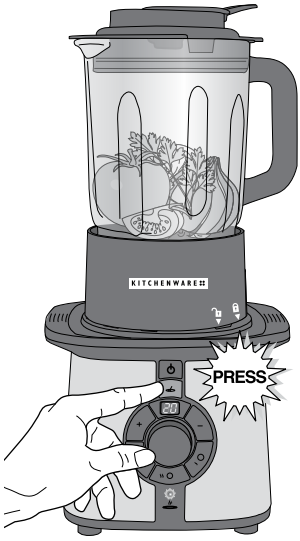
# 2. Mixen & Kochen



## EINSCHALTEN

- Schließen Sie den Multi-Mixer an die Stromversorgung an.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻.

  Die Kontrollleuchte leuchtet dauerhaft orange und ein Signalton ertönt. Der Multi-Mixer ist betriebsbereit.




## MIXFUNKTION

- Wählen Sie mit dem Drehschalter die gewünschte Mix-Geschwindigkeit (1 - 4).
- Drücken Sie die Rührfunktionstaste, um den Mixvorgang auszulösen.
- Wählen Sie über den Drehschalter die Pulse-Funktion, wenn Sie größere Stücke zerkleinern möchten.

  Die max. Betriebsdauer des Motors beträgt 3 Minuten. Überschreiten Sie diese Zeit nicht.

## KOCHFUNKTION

- Stellen Sie zunächst die gewünschte Kochzeit über die Tasten **+** und **-** ein.

  Die Kochzeit kann während des Kochvorgangs jederzeit geändert werden.
- Wählen Sie über die Tasten Sieden ⟆, Garen ⟆⟆ und Kochen ⟆⟆⟆ die Kochfunktion aus.

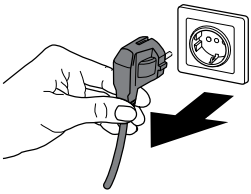
  Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönen sechs Signaltöne. Der Multi-Mixer schaltet automatisch in den Warmhaltemodus um.

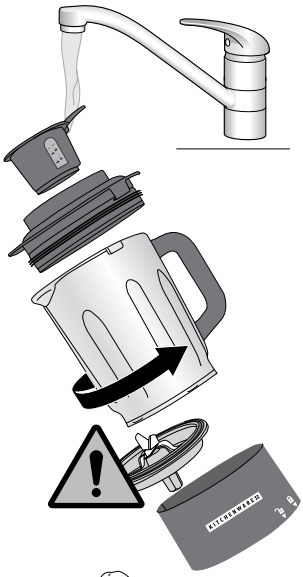
  Nach 40 Minuten beendet der Multi-Mixer automatisch den Warmhaltemodus und schaltet in den Bereitschaftsmodus um.

# 4. Reinigung

## AUSSCHALTEN

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻.
- Die Kontrollleuchte erlischt.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.






## REINIGEN

- Vor dem Reinigen Multi-Mixer auskühlen lassen.
- Glaskrug mit Manschette vom Motorsockel entfernen und ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Glaskrug nach oben abheben.
- Motorsockel und Heizplatte mit einem angefeuchteten Tuch abwischen. Glaskrug und Deckel mit warmem Spülwasser reinigen. Vorsicht! Die Schneidmesser sind sehr scharf.
- Keine Flüssigkeit in den Motorsockel eindringen lassen.
- Alle Geräteteile mit einem Tuch abtrocknen.